

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 39. Bromberg, den 30. September 1934.

Zur Kartoffelernte.

Von Dr. Wilsing, Redlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Die abnorme Witterung dieses Sommers hat auch abnorme Verhältnisse bei den Pflanzen geschaffen. Die anfängliche Dürre wurde abgelöst von einer warmen regenreichen Periode. Blieben also anfangs die Pflanzen im Wachstum stecken, weil das Wasser fehlte, so wurde nunmehr das Wachstum im höchsten Maße beschleunigt; denn bei 25 Grad Celsius liegt das sogenannte optimum des Wachstums für die meisten unserer Pflanzen, d. h. in dieser Temperatur geht — genügend Wasser vorausgesetzt — das Wachstum am freudigsten vor sich. Und gerade dieser Wärmegrad herrschte wohl in den meisten Stunden der Tageszeit fast wochenlang.

Kein Wunder also, wenn fast alle Früchte das Zurückbleiben in der Dürreperiode bald wieder aufholten, und daß diejenigen, deren normale Entwicklung in den Juli/August fallen, durch starke Größe sich hervortun. So haben zum Teil Äpfel und Birnen vielfach das doppelte Gewicht anderer Jahre, und auch bei den Kartoffeln treffen wir so dicke Knollen an, daß man nicht gerne davon spricht, wenn man an das böse Sprichwort denkt.

Die Freude über die „gute Ernte" dauert aber nicht lange, denn man merkt recht bald, daß die Früchte sich nicht lange halten. Man sagt: "Sie faulen"! Aber eine eigentliche Fäulnis liegt hier nicht vor, sondern eine Pilzkrankheit, welche durch Wärme und Feuchtigkeit begünstigt wurde, nämlich die „Monilia der Birne", welche auch Äpfel und andere ähnliche Früchte befällt. Man sieht solche kranken Früchte bereits auf den Bäumen, wo sie doch nicht „faulen" würden, und dann zeigen die braunen Flecken bald weiße Pünktchen, welche in konzentrischen Kreisen angeordnet sind. Das ist das charakteristische Zeichen dieser Krankheit. Sie bricht teilweise schon auf den Bäumen aus, aber auch noch im Keller, obwohl man sie einwandfrei geerntet hat.

Bei den Kartoffeln tritt diese Krankheit nun nicht auf. Man wird aber die Beobachtung machen, daß der „Ansatz", d. h. die Zahl der anhängenden Kartoffeln nicht groß ist. Dafür aber ist da, wo die Nachtfröste nicht gestört haben, die einzelne Knolle recht groß und kräftig.

Streckenweise hat allerdings der Nachtfrost ganz kräftig eingewirkt, hier und da sogar mehrere Male hintereinander. Der Frost zerstörte das Laub und damit mußte das Wachstum recht empfindlich getroffen werden; denn die Blätter ernähren bekanntlich die Knollen. Ohne Blätter können sich keine Knollen entwickeln. Nun mußten die Pflanzen den Rest ihrer Kraft daran setzen, um erst mal neue Blätter zu bilden. Das geschah auch infolge der günstigen feuchtwarmen Witterung. Aber, die Freude hielt nicht lange vor. Man wird da, wo der Frost ein Feld nur strichweise getroffen hatte, die Beobachtung gemacht haben, daß die durch Frost geschädigten (und dann zum zweiten Male begrünten) Pflanzen auch recht bald absterben, also erntereif würden. Diese Stauden können natürlich keine großen Knollen entwickelt haben; im Gegenteil, sie blieben recht klein und waren dazu noch für Krankheiten, besonders für Schorf, recht empfänglich. — Ich hatte in meinem Garten Frühkartoffeln, da, wo die Bäume die Stauden schützten, blieben sie vom Frost verschont. Der Boden ist an sich kalkreich, dazu hatte ich mit Hühnermist gedüngt. Das Saatgut war natürlich einer Sorte. Und nun zeigte sich, daß die Knollen von frostgeschädigten Stauden alle miteinander schorfig waren, während die gleich daneben stehenden geschützten Stauden völlig gesunde, glatte Knollen brachten. Es scheint, daß die Schorfkrankheit also nicht notwendig durch den Kalkgehalt des Bodens oder des Düngers begünstigt wird, sondern daß eine Schwächung der Pflanze durch andere Einflüsse die Infizierung (die Ansteckung) mit Schorf recht ermöglicht hat.

Das zeigt wieder einmal, daß reichliche und richtige Ernährung (durch Düngung) die Hauptgrundlage für eine gesunde Entwicklung ist.

Nach der Ernte geht gleich die Sorge um die Aufbewahrung der Kartoffel an. Und hierbei spielt das „Faulen" eine ganz große Rolle. Fäulnis ist nichts anderes als eine Pilzkrankheit; Bakterien, die „Fäulnisbakterien" zersetzen das Fleisch der Knollen; sie werden wässerig, weich, breiig und schwinden dahin; zuletzt bleibt nur noch die korkige Schale übrig. Wie alle Bakterien können auch die Fäulnisbakterien nur leben, wenn sie Wärme, Feuchtigkeit und Luft (Sauerstoff) haben. Fehlen nun diese drei Bedingungen, dann kann keine Fäulnis auftreten. Aber Kartoffeln wird man in der Wirtschaft wohl nicht anders aufbewahren können, als daß diese drei Bedingungen immer gefahrdrohend dabei stehen: Wasser enthalten die Kartoffeln selbst genug, Luft ist auch überall, und Wärme entwickelt sich, sogar in starkem Maße, wenn lebendige Pflanzen- oder Tierstoffe haufenweise zusammengebracht werden; denn die lebendigen Stoffe atmen (auch die Kartoffel) und dadurch entsteht eben Wärme. Also Gelegenheit zum Faulen ist genug gegeben! Um das zu verhindern,

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

läßt sich noch am ehesten (zumal es in den Winter hineingeht) noch die Wärme soweit herabmindern, daß es den Fäulnisbakterien ungemütlich wird. Über 6—8 Grad Celsius soll die Kartoffel im Winter nie haben, am besten bringt man die Temperatur in Miete oder Keller bis zu 2 Grad Celsius herab; darunter darf sie nicht sinken, weil sonst Frostgefahr entsteht. Und dann sorge man für die Möglichkeit, jederzeit Luftdurchzug machen zu können. Der Luftzug nimmt nicht nur alte, stickige Luft mit fort, sondern setzt auch die Wärme herab. Und zwar muß der Luftzug durch den Kartoffelhaufen streichen können! Es hat also gar keinen Zweck, wenn man die Kartoffeln auf Haufen wirft und dann oben in die Miete einen Strohwisch oder sonst einen „Schornstein" setzt; denn damit bekommt man keinen Luftzug durch den Haufen. Die Luft muß unten am Boden des Haufens eintreten können und dann durch den Haufen ziehend nach oben abstreichen! Deshalb legt man auf den Boden am besten einen Lattenrost. (Latten so nahe aneinandergelegt, daß die Knollen nicht durchfallen können.) Dann setzt man einen „Schornstein" am Kopfende des Haufens so, daß er unten auf den Latten steht. Jetzt werden die Kartoffeln eingefüllt, an den Seiten und oben mit Stroh bedeckt; und dann setzt man am Schlußende einen zweiten, kleinen Schornstein oben auf den Haufen! Sofort beginnt der Luftzug seine Arbeit! Natürlich behält man die Miete offen, solange keine Frostgefahr besteht. Im Keller braucht man kein Stroh: ein Lattenrost genügt; will man's recht gut machen, verkleidet man die Wände mit Brettern, so daß gut Licht durch die Spalten dringt. So kommen die Knollen nicht mit Boden oder Wände in Berührung. Dann die Fenster auf — bis Frostgefahr eintritt.

Aber noch eins: Die erste Voraussetzung zum Faulen ist die „Infizierung", d. h. die Knolle muß „angesteckt" werden, der Pilz muß in das Fleisch der Knolle eindringen können. Bei gesunden, heilen Knollen geschieht das nicht so leicht. Haben die Kartoffeln aber Druckstellen oder gar offene Wunden, dann ist dem Pilz die Tür prächtig geöffnet. (Wie beim Fallobst.) Wenn man also in Miete oder Keller gedrückte, geschlagene und verletzte Kartoffeln mit hineinbringt, ist die Ansteckungsgefahr natürlich sehr groß. Und da wir mit den Kartoffeln bei der Ernte und beim Einfahren nicht gerade zärtlich umgehen, so muß man mit der Gefahr um so mehr rechnen. Natürlich fehlt in der Erntezeit auch die Möglichkeit, die angeschlagenen Kartoffeln aussortieren zu lassen. Man sollte aber doch zum Mindesten bei den zur Saat bestimmten Knollen nach der Ernte gut auslesen lassen, bevor man sie endgültig einwintert. — Und bei den Keller- und Mieten-Kartoffeln ist eine sorgfältige Kontrolle (mit dem Thermometer!) um so mehr notwendig, als man der großen Menge wegen eine vorsichtige Behandlung beiseite setzen müßte. Also die Hauptsache: Die Wärme herabsetzen soweit es geht, ohne Frost zu erleiden und das geschieht durch ständige Regulierung des Luftdurchzuges.

Landwirtschaftliches.

Welche Stoffe kann der Boden aufspeichern?

Die Antwort lautet: Kali, Phosphorsäure und Ammoniakstickstoff sind Dünger, die der Boden in sich aufspeichert; er rationiert sie sozusagen. Wenn man, um ein Beispiel anzuführen, Kali auf eine Wiese streut, so wird dieses von der Bodenfeuchtigkeit aufgelöst, von dem Boden festgehalten und aufgespeichert. Selbst Überschwemmungsgefahr vermag nicht, dem Boden das Kali zu entziehen. Anders liegt der Fall, wenn sofort nach dem Ausstreuen reißende Wasser die Wiese überschwemmen; dann werden die Kainitstückchen von ihm vernichtet. Den Salpeterstickstoff des Chilisalpeters kann der Boden dagegen nicht aufspeichern. Dieses Düngemittel gebe man den Pflanzen daher nur als Kopfdüngung, damit sie ihn sofort in sich aufnehmen und verzehren können. Es ist auch anzuraten, diesen kostbaren Stoff auf mehrere Gaben zu verteilen. Man beugt so am besten der Gefahr vor, daß der Chilisalpeter von etwaigen Regengüssen fortgeführt und den Pflanzen entzogen wird.

Mehrertrag durch richtige Fruchtfolge.

Der Bauer hat die Verpflichtung, aus seinem Boden das Letzte herauszuholen, ohne dabei Raubbau zu betreiben. Das Letzte aus dem Boden herausholen — damit soll gesagt sein, daß er auf eine richtige Fruchtfolge den größten Wert legen soll. Hat man auf einem Feld schon seit längerem Blattgewächse wie Wicken, Erbsen oder Hanf zu stehen, so tut man gut, den Boden zur Abwechslung mit Halmfrüchten zu bestellen. Die Blattgewächse haben den Boden nämlich hervorragend gelockert, viel besser, als man dies durch intensives Eggen je erreichen könnte. Lockerer Boden aber ist für die Halmfrüchte von eminenter Wichtigkeit. In dieser Art sind noch mancherlei Kombinationen möglich.

Viehzucht.

Stoppelrüben als Viehfutter.

Es ist zweckmäßig, die Stoppelrübenernte so spät als möglich vorzunehmen. Die Rübe verfüttert man dann am besten an das Milchvieh direkt vom Felde weg mitsamt den Blättern. Für Mastvieh dagegen sind sie weniger geeignet. Es ist darauf zu achten, daß mit der Verfütterung von Stoppelrüben nur allmählich begonnen werden darf, da sich im andern Falle sehr leicht Durchfälle beim Vieh einstellen. Zuweilen nimmt die Milch bei Stoppelrübenfütterung einen bitteren Geschmack an; diesem Übelstand wird vorgebeugt, wenn man die Kühe nicht vor, sondern erst nach dem Melken mit Stoppelrüben füttert. Da die Stoppelrüben gegen Frost nicht empfindlich sind, läßt man sie am besten im Felde stehen und holt sie nach Bedarf. Allerdings müssen sie, wenn Frost vorliegt, dann vor dem Verfüttern immer erst aufgetaut werden.

Schweinemast ohne Kartoffeln.

In manchen Gegenden unseres Landes wird die Mästung der Schweine vielfach mit Kartoffeln betrieben; diese Methode ist aber nicht die beste. Sehr zu empfehlen dagegen ist die Mästung mit Gerstenschrot und Fischmehl. Ebenfalls ist Reisfuttermehl ein gutes Mastfuttermehl, nur muß man beachten, daß bei zu großen Gaben die Tiere mehr ausgeschwämmtes Fleisch als kerniges Fleisch bekommen. Man muß die Mast deshalb so einrichten, daß mit der Zunahme derselben mehr Gerstenschrot als Reisfuttermehl verabfolgt wird.

Das Abscheren der Fesselhaare

(Kötenzopf) ist durchaus zu verwerfen, weil diese stärker wachsenden Haare die Fesselbeuge gegen Nässe und gegen Verschmutzung schützen sollen. Die Fesselhaare stellen also einen natürlichen Schutz dar und es ist eine alte Erfahrung, daß Pferde, denen man die Kötenhaare weggeschnitten hat, leichter an Mauke erkranken.

Geflügelzucht.

Auf dem Hühnerhofe im Oktober.

Da im Oktober vielfach rauhes, regnerisches Wetter herrscht, die Zuchthühner sich aber noch im Federwechsel befinden, so sind Vorkehrungen zu treffen, daß ihnen stets ein geschützter Platz zur Verfügung steht. Vielfach wird es zugleich der Scharraum sein. Er ist besonders der ausgestoßenen Federn wegen oft zu reinigen; denn sonst gibt es bald Federfresser. Ein Staubbad ist gerade hier gut angebracht. Zur Erzeugung des neuen Federkleides mischen wir unter das aus Kartoffelflocken und Schrot hergestellte Weichfutter mehr fleischhaltige Stoffe als sonst. Auch solche Hühnerbesitzer, die aus Besorgnis, ihre Zuchthennen könnten verfetten, keinen Mais füttern, sollten jetzt dem Körnerfutter etwas Mais hinzusetzen. Zur Auffrischung der Zuchtstämme ist im Oktober beste Gelegenheit. Das Sammeln von Brennesseln kann vielerorts fortgesetzt werden. Noch vor Eintritt der Mauser sind die auszumerzenden Zuchthühner abzuschlachten; am besten sollten sie nicht älter als zwei, höchstens drei Jahre werden.

Trut- und Perlhühnerzucht im Oktober.

Truthühner sind oft recht bissig. Das zeigt sich besonders, wenn sie viel auf den Stall angewiesen sind. Die zänkischen Tiere sind abzusperren; am schnellsten kommt man über allen Ärger hinweg, wenn man sie abschlachtet. Bei den Jungputen brechen um diese Zeit die Knötchen hervor, die dann das Geschlecht sofort erkennen lassen. Nach dieser Zeit sind die jungen Puten wetterfest. Die überschüssigen Perlhühner, die bisher zur Zucht gedient haben, sind vor Beginn der Mauser zu schlachten und im eigenen Haushalte zu verwenden, da sie jetzt nicht gut bezahlt werden. Der Ansicht, daß weiße Perlhühner zu Zuchtzwecken weniger tauglich seien als blaue, muß ich entgegentreten. Voraussetzung ist natürlich, daß die Tiere nicht nahe miteinander verwandt sind.

Der Show Homer: eine Edeltaube.

Schon der Name sagt, daß wir es hier mit einer englischen Rassetaube zu tun haben. Am Anfang der 90er Jahre kam sie zu uns und hat es verstanden, sich einen Kreis begeisterter Züchter zu sichern. Wer nur etwas Ahnung von Taubenzucht hat, sieht sofort aus der typischen Abbildung, daß wir es hier mit einer Art Brieftaube zu tun haben — Ja, mit der englischen Schaubrieftaube, im Gegensatz zur Reisebrieftaube, die wieder in nahen Beziehungen zur Antwerpener Schautaube und zu unseren Schönheitsbriefern steht.



Im Vollbesitz seiner Kraft sehen wir hier den Show Homer vor uns. Viel Eckiges hat er nicht an sich, fast alle Körperteile sind geschweift oder sogar gebogen. Dies gilt in erster Linie für den Kopf, der mit dem Schnabel eine ununterbrochene, flache Bogenlinie bildet. Der Schnabel selbst ist oben und unten kräftig, dunkel, nur bei den helleren Farbenschlägen hellhornfarbig. An den Seiten ist der Schädel gewölbt. Das Auge sitzt in der Mitte des Kopfes; ist weißgrau, ähnelt also dem Perlauge der Tümmler. Der Augenrand muß schwarzgrau sein und auch im Alter niedrig bleiben. Die Schnabelwarze ist klein, weiß, glatt; auf den Unterschnabel darf sie sich nicht ausdehnen. Die scharf ausgeschnittene Kehle ist frei von Wammenbildung.

So, nun habe ich den Taubenfreund mit den wichtigsten Rassekennzeichen des Show Homers bekanntgemacht; denn alles andere läßt die Abbildung erkennen: kurze, kräftige, aufgerichtete Erscheinung; breite Brust; kurzer Hals; breiter, flacher Rücken; kräftige, kurze, unbefiederte Schenkel und Füße; schmaler, festgeschlossener, nach unten gerichteter Schwanz . . .

Von den vielen Farbenschlägen der Show Homer kommen die dunkelblaugehämmerten am häufigsten vor. Es gibt aber auch noch hellblau gehämmerte, sowie rot-, gelb- und silberblaugehämmerte. Hervorzuheben sind noch Tiere dieser Rasse in Silberblau und Lerchenfarbe, ferner Schimmel und Schecken.

Die Show Homer hecken fleißig und erbringen kräftige Junge. Dabei sind allerdings viele, die in der Küche verwendet werden müssen, denn der Rassezüchter muß gerade bei den Show Homers immer und immer wieder „sieben". Ans Feldern denken diese Tauben nicht; sicher wäre ihrem Besitzer daran auch gar nichts gelegen.

Paul Hohmann-Zerbst.

Die Tauben müssen baden!

Zur Erhaltung der Gesundheit der Tauben ist das Baden unbedingt notwendig. Man verschaffe ihnen also eine Badegelegenheit, wo sie noch nicht vorhanden ist. Man gebe das Badewasser in ein großes, etwas flaches Gefäß. Im Gegensatz dazu muß das Trinkwasser in einem Gefäß angeboten werden, das einen höheren Rand hat und so klein ist, daß die Tauben darin nicht baden können. Auf keinen Fall dürfen die Tauben von dem Badewasser trinken. Das kann unter Umständen sehr schwere Erkrankungen zur Folge haben. Man sorge dafür, daß die Tauben täglich mehrmals frisches Wasser sowohl zum Baden als auch zum Trinken haben.

Bronchitis der Hühner.

Die Ursache dieser Hühnerkrankheit ist fast immer in einer schweren Erkältung der Tiere zu suchen, die sich auf die tiefer gelegenen Luftgefäße erstreckt. Die Erkrankung selbst zeigt sich folgendermaßen: das Tier röchelt, bringt Schleim aus dem Halse, genau wie der Mensch beim Husten. Und wie beim Mensch, ist auch bei der Hühnerbronchitis Heilung bei rechtzeitiger und richtiger Behandlung meist sicher. Vor allem bringe man das kranke Tier in einen erwärmten Raum, den man durch Wasserdampf feucht zu halten sucht, und wenn das Röcheln besonders stark ist, gebe man einen Teelöffel voll Salatöl, welches das Atmen erleichtert. Als Vorbeugungsmittel gegen Bronchitis sei zuletzt noch ein überdachter Scharraum für die Hühner bei Regenwetter und dichte, trockene Stallung empfohlen.

Die Kalkbeine der Hühner.

Die Kalkbeine der Hühner beeinträchtigen sehr stark die Legetätigkeit, da die Tiere Tag und Nacht keine Ruhe haben. Um diese lästige Erscheinung zu beseitigen, erneuert man den Inhalt der Nester, kalke den Stall und sämtliches Gerät alle zwei bis drei Tage gründlich und pinsle den Hühnern, am besten abends, die Beine mit einer Lösung halb Petroleum, halb Öl ein. Wenn man dies eine Zeitlang fortsetzt, werden die Kalkbeine verschwinden und die Legeluft der Hühner wird sich wieder heben.

Dem Geflügel Weichfutter!

Zu den besten Futterarten für Hühner, Enten usw. gehört das sogenannte Weichfutter. Ein gutes Weichfutter wird am besten des abends vor dem Gebrauch gekocht und besteht aus allerlei Speiseüberresten, wie Fett-, Fleisch- und Milchabfällen, Gemüse, Kartoffeln, Brotkrumen usw. Mit warmem Wasser, Suppen und Tunkenresten läßt man alles in einem alten Kochgeschirr auf dem Feuer sieden und bereitet sodann unter Zusatz von Kleie-, Mais- oder Gerstenschrot und gedämpften Kartoffeln einen steifen Brei, und man erhält auf diese Weise ein billiges und äußerst zuträgliches Geflügelfutter, welches viel Geld für teures Körnerfutter erspart. Daß man dem Geflügel das Körnerfutter nicht vollends enthalten darf, ist selbstverständlich.



Bienenzucht.

Wie erkenne ich, daß eine Bienenkönigin regelrecht geschlüpft ist?

Das zu wissen, ist besonders notwendig, wenn behufs Wiederbeweiselung oder Erneuerung von Königinnen reife Weiselzellen aus Schwarmvölkern umgeschnitten werden. Nicht immer werden solche Zellen willig angenommen. Wenn sie nur die geringste Beschädigung aufweisen, beißen sie die Bienen auf, zerren die fast schon reife Königin heraus, töten und werfen sie zur Beute hinaus. Der Vorgang vollzieht sich meist ohne Kenntnis des Imkers. Wer Weiselzellen umschneidet, der sehe vom zweiten Tage

an genau nach, ob die Königin geschlüpft ist. Ist die Zelle noch geschlossen, dann wird am nächsten Tage wieder Nachschau gehalten. Verläßt die Königin auf normalem Wege ihre Zelle, so beißt sie den Zelldeckel an der nach abwärts zeigenden Spitze der Zelle in einer ganz regelmäßigen



runden Öffnung auf. Vielfach hängt der Deckel noch am Zellenrande (Abbildung 1). Das ist das sicherste Anzeichen, daß die Wiederbeweiselung geglückt ist. Finden wir aber die Weiselzelle an der Seite in einem unregelmäßigen, sehr großen Loche aufgebissen (Abbildung 2), so ist die Königin mit Gewalt aus ihrem Hause entfernt worden, und es sind dann sofort Vorbereitungen zur Beschaffung einer neuen Königinnenzelle zu treffen. Zeigt sich aber der unangenehme Vorgang nochmals, dann müssen die Gründe erforscht werden, die ihn veranlassen (Beschädigung der Zelle, Drohnenbrütigkeit, Krankheit usw.).

Obst- und Gartenbau.

Der Gemüsegarten im Oktober.

Noch ist Erntezeit. Man heimst den Lohn ein für die viele aufgewandte Mühe und Arbeit. Es ist nicht einmal nötig, sich mit der Ernte allzu sehr zu beeilen, denn die erste Hälfte des Monats bringt meist noch warme Witterung. Diese soll noch dem völligen Ausreifen der einzelnen Gemüsearten zugute kommen. Mit dem Herausnehmen der Wurzelgemüse für den Winterbedarf wird begonnen. Dann folgen die Gemüse, deren oberirdische Teile genossen werden. Alles Gemüse wird gereinigt, abgetrocknet und dann in die Aufbewahrungsräume gebracht, die sorgsam vorzubereiten sind. Bei mildem Wetter muß fleißig gelüftet werden. Beim Putzen der Gemüse unterlasse man es, zuviel abzuschneiden. Auch an Kohl- und Krautköpfen müssen ein paar Blätter zum Schutz stehen bleiben, die erst beim Verbrauch entfernt werden. Wo ein Mistbeetkasten verfügbar ist, benutze man diesen zur Überwinterung. Die Dauerbeete und Gewürzpflanzen werden mit kurzem Dung, auch Torfdung, überdeckt, nachdem Stengel und Kraut abgeschnitten wurden. Auch Spinat- und Schwarzwurzelbeete werden nach Eintritt des Frostes durch eine leichte Torf- oder Laubdecke geschützt. — Die Kerbelrübe kann noch gesät, Wintersalat noch gepflanzt werden. Alles geräumte Land wird gedüngt und gegraben. Im ganzen Garten wird Großreinemachen gehalten. Ordnung und Sauberkeit müssen auch über Winter herrschen. — Für den Winterbedarf werden Petersilie und Schnittlauch in Töpfe oder Holzkistchen gepflanzt und ans Küchenfenster gestellt.

Apfelrosen oder Hagebutten.

Die großfrüchtige Apfelrose braucht, wie die Heckenrose, keinerlei besondere Pflege und bringt doch Jahr für Jahr ihre schönen Früchte. Man muß sich natürlich einige Jungpflanzen der echten Sorte Rosa villosa pomifera beschaffen und an geeigneter Stelle anpflanzen. Alles weitere besorgen dann die Sträucher selbst. Die Früchte ergeben, von den Kernen befreit, ein beliebtes Mus, eignen sich auch zum Einmachen und zur Weinbereitung. Selbst die Kerne sind verwertbar. Es läßt sich nämlich ein wohlschmeckender Tee daraus bereiten. Der 1½ Meter hoch treibende, üppig fruchtende Strauch hat eine seidenglänzend-filzige Belaubung und ist im Vorsommer mit rosafarbigen Blüten reich geschmückt. — Vielleicht noch wertvoller ist die japanische Apfelrose, Rosa rugosa, die durch ihr dunkelgrünes Laub, die den ganzen Sommer über erscheinenden, karminroten Blumen und die scharlachroten Früchte eine selten schöne Gartenzier darstellt. Die Hagebutten dieser Kultursorten sind bedeutend größer und fleischiger als die ihrer wilden Schwester, der Heckenrose.

Altes Mittel gegen den Baumkrebs.

Baumkrebs ist fast immer eine Folge davon, daß es dem Boden an genügenden Mengen mineralischer Nährstoffe fehlt. Da kommen besonders Kalk- und Phosphorsäure in Betracht. Eine reichliche Düngung mit Thomasmehl wird also vor allem ein vorbeugendes Mittel sein, welches regelmäßig im Zeitraum einiger Jahre zu wiederholen ist. Hat aber ein Baum den Krebs, so schneide man alles tote Holz und Rinde sorgfältig heraus und lege eine Schicht breiartigen gelöschten Kalkes auf. Darüber wird dann fest ein Tuch gebunden. Nach wenigen Monaten muß man den Umschlag noch einmal erneuern.

Für Haus und Herd.

Oktobersuppe.

Zur Oktobersuppe, die als äußerst wohlschmeckend anzusprechen ist, benötigt man ½ Sellerieknolle, 1 gelbe Rübe, 1 Stange Lauch, 6 Löffel getrocknete, grüne Erbsen, 4 mittelgroße Kartoffeln und 1 Löffel Schmalz. Nachdem die Gemüse geputzt und gewaschen sind, wiegt man sie fein und röstet sie im Schmalz. Die Erbsen werden abends vorher eingeweicht und kommen nun hinein; man gießt 1½ Liter Wasser dazu und läßt die Suppe auf kleiner Flamme 3—4 Stunden langsam kochen. In der letzten Stunde der Kochzeit kommen die geschälten, geschnittenen Kartoffeln hinein; man rührt die Suppe durch ein grobes Sieb und bringt sie dann zu Tisch. Die angegebenen Mengen sind für drei Personen berechnet.

*

Apfel-Suppe.

Säuerliche schmackhafte Äpfel werden geschält, geviertelt, ausgekernt, in einen Topf getan, mit Wasser recht weich gekocht, dann abgeriebene Zitronenschale, fein gestoßene, abgehäutete Mandeln, worunter einige bittere sein können, ein Glas Wein und etwas Zimt hinzugetan, recht klein gequirlt, und mit ein wenig Kartoffelmehl abgerührt, damit sich die Brühe nicht absondert, sondern sich mit dem Ganzen verbindet, über Zwieback angerichtet und mit Zucker und Zimt bestreut. Die Apfelschalen kocht man besonders in Wasser ab, gießt dasselbe durch ein Sieb auf die Äpfel, wovon die Suppe ein geleeartiges Ansehen bekommt.

*

Weiße Bohnen mit Äpfeln.

Die Bohnen werden in Wasser und Salz gargekocht, die Äpfel während der Zeit geschält, in Viertel geschnitten, die Kerngehäuse herausgenommen, in einer Kasserolle ein gutes Stück Butter zergehen lassen, alsdann da hinein getan und nebst etwas Zucker und Wein auf mäßigem Feuer weich geschmort. Noch ehe sie ganz weich sind, muß man auch etwas kochendes Wasser hinzugießen, denn liegen die Äpfel zu trocken in der Kasserolle so brennen sie leicht an. Sind nun die Bohnen gut abgelaufen, so tut man sie zu den Äpfeln, bringt beides durch tüchtiges Schwenken gut untereinander und läßt es noch einige Augenblicke ziehen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil i. V.: Marian Hepke; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.